

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant

LA FORMATION



Le titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant est un professionnel de la restauration et de la cuisine. Il conçoit, réalise, et assure le service de : desserts de restaurant, entremets salés et sucrés.

Formation technologique

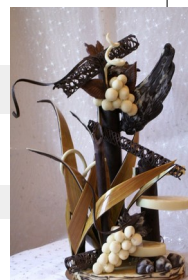
- Réalisation de desserts à l'assiette
- Pains et pâtisserie traditionnelle
- Confection de pièces artistiques à base de sucre, pastillage, nougatine, chocolat
- Sculpture sur glace

Formation en Milieu Professionnel

- une journée par semaine en Pâtisserie Boutique
- 10 semaines en restauration gastronomique

Enseignement Professionnel et Pratique

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Dessin appliqué à la profession
- Sciences appliquées



Durée total de la formation

1 an après un CAP cuisine ou Bac Pro Cuisine

Aptitudes requises

- Créativité
- Organisation
- Travailler en autonomie
- Goût de la présentation
- Application dans la présentation du produit

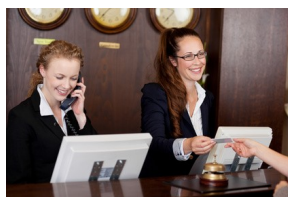
Après la MC Cuisinier en Desserts de Restaurant

Débouchés professionnels

Restauration Classique haut de gamme – Restauration collective – Traiteur – Pâtisseries boutique – Glacier, chocolatier, confiseur

Mention Complémentaire Accueil Réception

LA FORMATION



La formation forme des spécialistes chargés de l'accueil et de la réception des clients. Il prend en charge les réservations. Il effectue la facturation et les encaissements.

Il saura adopter une attitude commerciale, s'adapter aux clients, grâce à ses compétences en langues étrangères notamment.

Compétences Professionnelles

- Accueillir une clientèle française et internationale
- Ecouter et renseigner
- Vendre des prestations
- Facturer et encaisser
- Coordonner les services
- Prendre en charge le client de la réservation jusqu'à son départ

Périodes de Formation en Milieu Professionnel

- 15 semaines en milieu professionnel réparties en 3 périodes

Enseignement Général, Professionnel et Pratique

- Pratique professionnelle et gestion
- Géographie touristique
- Anglais
- LV 2 : Chinois ou Espagnol
- Communication
- Marketing
- Informatique et bureautique
- Info documentation

Durée total de la formation

1 an après un Baccalauréat

Aptitudes requises

- Aimer le contact et les relations humaines
- Avoir une bonne présentation
- Aimer travailler en équipe
- Avoir le sens de l'écoute
- Savoir s'adapter à une situation
- Bonne maîtrise de soi
- Etre organisé et méthodique

Après la MC Accueil Réception

Débouchés professionnels

Réceptionniste – Chef réceptionniste – Adjoint de direction – Attaché commercial – Responsable de l'hébergement – Chargé d'accueil

Dans différentes structures :

Hôtel, croisière, village club, hôtellerie de plein air, centres thermaux et de thalassothérapie, résidence médicalisée, centre entraînement sportif...

